



Universiteit
Leiden
The Netherlands

Feeding Rome: Food supply, trade and consumption in an ancient metropolis

Sala, G.

Citation

Sala, G. (2023, December 14). *Feeding Rome: Food supply, trade and consumption in an ancient metropolis*. Retrieved from <https://hdl.handle.net/1887/3673445>

Version: Publisher's Version

License: [Licence agreement concerning inclusion of doctoral thesis in the Institutional Repository of the University of Leiden](#)

Downloaded from: <https://hdl.handle.net/1887/3673445>

Note: To cite this publication please use the final published version (if applicable).

Nederlandse samenvatting

Het doel van dit proefschrift is de voedselvoorziening van de stad Rome te reconstrueren door geschreven bronnen te combineren met archeologisch materiaal. Het onderzoek richt zich op de periode tussen de 2^e eeuw v. Chr. en het begin van de 4^e eeuw na Chr. **Hoofdstuk 1** legt de gevolgde methode uit. Om het gestelde doel te bereiken, wordt het voedselvoorzieningssysteem van de stad Rome ontleed in zijn essentiële elementen. Om te beginnen worden de componenten van het Romeinse voedselpatroon en hun gebruik geïdentificeerd. Om vervolgens te begrijpen hoe voedselproducten in maaltijden werden gecombineerd, wordt de eetcultuur van de Romeinen gereconstrueerd. Hierbij moet rekening worden gehouden met de structuur van de Romeinse maaltijden, evenals met invloeden uit andere culturen op zowel de Romeinse keuken als op de eetgewoonten. Om voedselconsumptie in de Romeinse samenleving realistisch te kunnen inschatten, is het verder essentieel om bevoorradingskanalen te bestuderen. De laatste stap is de kwantificering van de verschillende producten die werden geconsumeerd. Hiervoor worden voedselpakketten samengesteld die aan verschillende sociale groepen worden toegewezen.

Om de eetgewoonten van de oude Romeinen te reconstrueren, kan de historicus gebruik maken van verschillende geschreven bronnen en verschillende soorten archeologisch materiaal. In **hoofdstuk 2** worden de belangrijkste beschikbare bronnen onder de loep genomen. Voor de identificatie van de belangrijkste voedingsmiddelen zijn de werken van de agronomen en het deel van het encyclopedische werk van Plinius de Oudere over landbouwpraktijken belangrijk. Gegevens uit archeologisch onderzoek kunnen inzichten uit de literatuur aanvullen, bevestigen of corrigeren. Het Edict van Diocletianus is een belangrijke bron om de introductie van nieuwe producten in het Romeinse dieet in de periode tussen de 1^e en de 3^e eeuw na Chr. op te sporen, en voor het onderzoek naar de relatieve economische waarde van verschillende soorten goederen. Al deze teksten, gekoppeld aan specifieke klasse-gerelateerde inzichten over smaak en voorkeuren en aan gegevens uit de bioarcheologie, maken het mogelijk om de relatieve aanwezigheid van verschillende voedingsmiddelen in het voedselpatroon van de verschillende lagen van de samenleving in te schatten. Details over hoe de verschillende ingrediënten werden gecombineerd in gerechten of maaltijden zijn te vinden in *De re coquinaria* van Apicius, maar ook in verschillende andere literaire teksten, zoals poëtische en theatrale composities, waarin voedsel wordt genoemd. Wetgeving inzake maaltijden, medische handboeken en teksten van filosofische aard zijn nuttig om hypothesen te formuleren over Romeinse ideeën over voedsel. De beperking van deze bronnen is dat ze vooral betrekking hebben op de eetgewoonten van de hogere klassen. Archeologisch materiaal werpt licht op de 'biologische levensstandaard' van individuen of groepen individuen die in of nabij Rome woonden en helpt bovendien bij de identificatie van stedelijke structuren bedoeld voor voedselhandel en voedselvoorzieningen. Wat ontbreekt in de antieke bronnen zijn statistische data over de hoeveelheden van de verschillende soorten voedsel geconsumeerd door de Romeinen; daarvoor moeten langs andere weg hypothesen worden opgesteld.

In **hoofdstuk 3** worden de componenten van het Romeinse voedselpatroon geanalyseerd. Er wordt aandacht besteed aan belangrijke perioden van introductie van

nieuwe voedingsmiddelen en aan veranderingen in hun gebruik in de loop van de tijd. Er worden ook enkele details gegeven over de transformatie van landbouwproducten in voedingsmiddelen, voornamelijk om de evolutie van het gebruik van specifieke producten te illustreren. De studie van schriftelijke en materiële bronnen suggereert dat het Romeinse voedselpatroon buitengewoon gevarieerd was, en dat vergeleken met nu veel meer planten- en diersoorten door de Romeinen als voedsel werden gebruikt. Ondanks het feit dat de 'Mediterrane triade' een belangrijke rol speelde in de dagelijkse voeding, leidt een te sterke nadruk op graan, olijfolie en wijn tot een onjuiste reconstructie van de werkelijke samenstelling van het Romeinse dieet. Zo is de rol van groenten en dierlijke producten onderschat door historici. Hoewel dure stukken vlees en exotische dieren alleen voorkwamen op de tafel van de elite, konden goedkope worsten en slachtafval in ieder geval af en toe door de gewone Romein worden geconsumeerd. Al vroeg in de Romeinse geschiedenis werden relatief veel dierlijke producten geconsumeerd, vooral kaas en vlees. Met de groei van Rome is de relatieve beschikbaarheid van dierlijke producten voor stadsbewoners waarschijnlijk afgenomen. Tijdens het keizerrijk werd de consumptie van exotisch voedsel geïntroduceerd, maar deze producten kwamen alleen beschikbaar voor het rijkere deel van de samenleving.

In **hoofdstuk 4** worden enkele onderzoeksvragen behandeld die van fundamenteel belang zijn om het eetpatroon van de Romeinen te reconstrueren. Hoe werden de voedselproducten besproken in hoofdstuk 3 gecombineerd in maaltijden? Hoe waren deze combinaties tot stand gekomen? In hoeverre lieten de Romeinen zich inspireren door eetgewoontes van andere culturen? Welke symbolische waarden werden aan voedsel en maaltijden toegekend, en op welke manier werden deze gebruikt om specifieke socio-economische doelen te bereiken?

Vergeleken met andere Mediterrane samenlevingen was de manier waarop de Romeinen hun voedsel combineerden niet bijzonder origineel. Gewone Romeinen aten combinaties van *puls* en *pulmentarium*, van *panis* en *companaticum* of, meer in het algemeen, van granen met peulvruchten, groenten, fruit, vis, vlees of kaas. Hogere sociale klassen kozen voor meer dierlijke producten en hun gerechten waren complexer en bevatten meer ingrediënten. Reconstructies van de Romeinse eetcultuur hebben de neiging om cruciale momenten in haar evolutie te identificeren en een sterk vereenvoudigd beeld te geven van een proces dat buitengewoon complex is. Romeinse schrijvers uit de laat republikeinse en vroege imperiale periode zagen de 2^e eeuw v.Chr. als een tijd van grote veranderingen. Dit zou de periode zijn geweest waarin het Hellenisme zijn intrede deed in de stad, wat leidde tot een onderscheid tussen een lage en een hoge keuken. Moderne historici en antropologen nemen dit model vaak als vanzelfsprekend aan. In werkelijkheid maakten de Romeinen al kennis met vreemde eetgewoontes door hun contacten met de Etrusken. Daarmee ontstond al vroeg een onderscheid tussen 'haute cuisine' en de eetgewoonten van armere bevolkingsgroepen. De eerste *leges sumptuariae* bewijzen dat er in Rome al een hoge keuken aanwezig was in de eerste helft van de 2^e eeuw v. Chr. De hoge keuken verschilde door een grotere aanwezigheid van dierlijke producten en exotische ingrediënten en een hogere mate van complexiteit van de gerechten. De opvatting dat alle innovaties met betrekking tot voedselverwerking en koken van buiten het Romeinse grondgebied kwamen is echter betwistbaar. Daarnaast levert ook het

benadrukken van een strikt onderscheid tussen een hoge en een lage keuken een onrealistisch beeld van de eetgewoonten in de Romeinse samenleving. Het is aannemelijk dat verschillen in de voedings- en economische waarde van het Romeinse voedselpatroon veel genuanceerder en gradueler waren, en dat ze voornamelijk gerelateerd waren aan verschillen in inkomen. De elite gebruikte voedsel en maaltijden als middel voor sociale promotie, om professionele en politieke allianties te versterken en om hun identiteit of hun positie binnen specifieke hiërarchische structuren te bevestigen. Voor de rest van de bevolking was voedsel voornamelijk een basisbehoefte, en alleen op feestelijke momenten kreeg het gezamenlijke benutten van maaltijden sociale betekenissen.

Hoofdstuk 5 bestaat uit drie onderdelen. Het eerste deel is gewijd aan algemene aspecten van de controle van de voedselvoorziening door de staat. Vervolgens worden de ontwikkeling van stedelijke infrastructuren voor de voedselhandel en de daarmee samenhangende logistieke problemen besproken. In het tweede deel van het hoofdstuk wordt het aanbod van basis voedselproducten die gedeeltelijk door de Romeinse staat werd gecontroleerd, geanalyseerd, samen met de bestuurlijke infrastructuur voor staatsuitdelingen. In het derde deel wordt de handel in voedingsmiddelen zonder staatscontrole besproken, met een korte analyse van zelfproductie en foerageren van groenten en fruit. De prijzen van verschillende voedingsmiddelen die door literaire bronnen voor verschillende perioden van de Romeinse geschiedenis worden genoemd, worden in het laatste deel van het hoofdstuk gebruikt om relatieve veranderingen in de loop van de tijd te analyseren en om deze prijsveranderingen in verband te brengen met variaties in beschikbaarheid en betaalbaarheid van specifieke producten.

Het belang dat door historici wordt toegeschreven aan gratis voedseluitdelingen door de staat (*frumentationes*) voor het levensonderhoud van de *plebs frumentaria*, de inwoners van Rome die recht hadden op dergelijke uitdelingen, geeft een vertekend beeld van hoe deze burgers aan hun voedsel kwamen. Het grootste deel van de bevolking van Rome kocht voedsel op de vrije markt en moest daarvoor werken. Ook voor de *plebs frumentaria* waren de voedseluitdelingen door de staat niet voldoende om in het levensonderhoud van het hele gezin te voorzien. Wel werd door de *frumentationes* de koopkracht van de *plebs frumentaria* substantieel verbeterd. Het lijkt erop dat de door de staat gecontroleerde hoeveelheden voedselproducten onvoldoende waren om hun marktprijs te controleren. Tarwe en olijfolie werden door de staat waarschijnlijk beschouwd als 'kapitaalgoederen' die gemakkelijk in contant geld konden worden omgezet. De overschotten aan tarwe en, veel later, die aan olijfolie die overbleven na het voldoen aan de behoeften van de *plebs frumentaria* en het leger, konden worden verkocht aan particuliere kooplieden om geld te verkrijgen dat voor allerlei doeleinden kon worden gebruikt. Meer bederfelijke voedingsmiddelen zoals vlees en wijn werden pas later, ver in de 3^e eeuw na Chr. (in het geval van wijn misschien zelfs in de 4^e eeuw na Chr.) door de staat verworven om aan de behoeften van de *plebs frumentaria* te voldoen. De *annona* zorgde niet alleen voor de verwerving van voedsel voor distributie aan de *plebs frumentaria*. Deze instelling was verantwoordelijk voor het verzekeren van de voorziening van voldoende voedsel in Rome en had controle over een hoeveelheid goederen die groter was dan enkel benodigd voor de *frumentationes*.

Een analyse van de variaties in voedselprijzen tussen de 3e eeuw v. Chr. en de 3e eeuw na Chr. suggereert dat de relatieve waarde van voedingsproducten in de loop van de tijd stabiel is gebleven, met uitzondering van die van olie en wijn, die aanzienlijk duurder werden. Het is moeilijk om de impact van deze veranderingen op de voeding van de Romeinse burgers te beoordelen. Vanaf de 3e eeuw na Chr. werden vlees en olijfolie vrijelijk door de staat gedistribueerd. Wijn werd tegen een gereduceerde prijs verkocht. Een stijging van de relatieve prijs van olie en wijn had dus alleen gevolgen voor de consumptie ervan door de armere burgers die niet tot de *plebs frumentaria* behoorden. Ten slotte suggereren de relatieve waarden van voedingsmiddelen dat de lagere klassen van de Romeinse samenleving zich grotere hoeveelheden dierlijke producten konden veroorloven dan doorgaans wordt gedacht.

In **hoofdstuk 6** wordt een poging gedaan om specifieke klasse-gerelateerde eetpatronen in de Romeinse samenleving te identificeren. Aan het begin van het hoofdstuk wordt de basisinformatie gegeven die nodig is om voedselpakketten te reconstrueren en hun voedingswaarde te evalueren. Daarna wordt kort ingegaan op het eetpatroon van plattelandslaven en boeren, omdat deze een referentiepunt kunnen vormen voor de bestudering van de situatie in Rome zelf. In de daaropvolgende secties, die gericht zijn op de inwoners van Rome, worden de literaire en archeologische bronnen met betrekking tot het voedselpatroon van specifieke sociale groepen geanalyseerd. Vervolgens wordende culturele kenmerken en, waar mogelijk, het gemiddelde inkomen van deze groepen samengevat.

Voor de inwoners van Rome werd de samenstelling van het voedselpakket grotendeels bepaald door hun sociale status. De eetgewoonten van slaven tewerkgesteld in stedelijke huishoudens werden bijna volledig bepaald door de sociale positie van hun eigenaars en door hun functies en taken binnen het gezin. Het is waarschijnlijk dat het voedsel van sommige van hen beter was dan dat van arme burgers. Het feit dat de complexiteit van de Romeinse samenleving in de loop van de tijd toenam, impliceert dat ook de differentiatie in eetgedrag tussen klassen bleef groeien. Naast granen, olijfolie of olijven en wijn, consumeerden de Romeinen van alle sociale groepen ook wisselende porties dierlijke eiwitten, fruit en groenten, vers of geconserveerd. Dat geldt ook voor de relatief lagere lagen van de samenleving, zeker nadat de gratis voedseluitdelingen door de staat ook vlees gingen omvatten. Wederom is de conclusie dat het voedselpakket van gewone Romeinen hoogstwaarschijnlijk meer gevarieerd was dan tot nu toe werd aangenomen. De koopkracht van ongeschoolde arbeiders was voldoende om ook kleine hoeveelheden dierlijk voedsel, fruit en groenten te betalen, vooral voor burgers die recht hadden op de *frumentationes*. De *frumentationes* hadden daarmee een grote impact op de levenskwaliteit van de minder bedeelde leden van de samenleving. Het effect van deze uitdelingen was echter niet voldoende om te corrigeren voor inflatie, waardoor in de 3e eeuw CE de koopkracht van ongeschoolde arbeiders aanzienlijk lager werd in vergelijking met de voorgaande twee eeuwen. De voeding van de welvarende burgers, waaronder zowel aristocraten als geschoolde arbeiders en ondernemers, was zeker rijker aan dierlijke producten en hoogwaardige fruit en groenten dan die van de armere burgers. Door de beschrijvingen van luxueuze banketten die in de literatuur voorkomen als uitgangspunt te nemen, wordt ons beeld van de Romeinse eetgewoonten vertekend. De rijke Romeinen waren zich terdege bewust van het effect van excessen in

voedselconsumptie op de gezondheid. Daarom kunnen we aannemen dat hun dagelijkse voedsel soberder was dan de literaire bronnen suggereren.

In **hoofdstuk 7** wordt een model gepresenteerd voor de samenstelling van voedselpakketten voor verschillende inkomensgroepen in de stad Rome. Gezien het gebrek aan relevante dataseries uit de Romeinse tijd, wordt als eerste stap een interdisciplinaire alternatieve aanpak bediscussieerd om dergelijke voedselpakketten samen te stellen. Vervolgens worden suggesties geformuleerd om voedselpakketten samen te stellen voor verschillende inkomensgroepen. Tabellen met hypothetische hoeveelheden van de geconsumeerde voedingsmiddelen worden gepresenteerd en besproken. Ten slotte wordt de economische waarde van deze voedselpakketten en die van het totale voedsel geconsumeerd in Rome op twee historische momenten berekend. Om het struikelblok veroorzaakt door het ontbreken van statistische dataseries uit de Romeinse tijd op te lossen, kan een vergelijkende benadering worden gevolgd: om algemene verbanden tussen inkomensniveau en voedselconsumptie te identificeren, kunnen recente datasets worden gebruikt, zoals die verzameld door de VN/FAO over perioden van meerdere decennia voor verschillende landen. Een wereldland kan worden verondersteld een individu binnen een gemeenschap te vertegenwoordigen, en het gemiddelde nationale inkomen kan worden beschouwd als een persoonlijk inkomen van de leden van de betreffende gemeenschap. Een analyse van de UN/FAO dataseries levert de beste indicatoren voor het verband tussen inkomensniveau en voedselconsumptie: de verhouding van calorieën uit dierlijke eiwitten, die toeneemt met een stijgend inkomen volgens een machtswetfunctie, en de verhouding van calorieën uit zetmeelrijk voedsel, die afneemt met een stijgend inkomen volgens een logaritmische functie. De vergelijkingen die de relaties tussen inkomen en deze twee voedingsindicatoren beschrijven kunnen worden gebruikt om de hoekstenen te berekenen van universele voedselpakketten van sociale klassen gedifferentieerd op basis van relatief inkomen. Voor deze studie werd er gekozen om het inkomensbereik tussen de armen en de rijken te onderverdelen in kwartielen, en om voedselproducten te groeperen volgens de indicaties van recente voedingsonderzoeken, met enkele aanpassingen om rekening te houden met de afwezigheid van sommige soorten voedsel in de oudheid en specifieke producten die door de Romeinen juist in grote hoeveelheden werden geconsumeerd. De prijzen van voedselproducten genoemd door literaire bronnen maken het mogelijk om de waarde van de voorgestelde voedselpakketten te berekenen voor de 1^e eeuw en het begin van de 4^e eeuw na Chr. De belangrijkste conclusies van deze analyses zijn dat de rijke Romeinen ongeveer 3-4 keer meer aan voedsel uitgaven dan hun minder bemiddelde stadgenoten en dat de gereconstrueerde voedselpakketten in de 4^e eeuw opmerkelijk duurder waren, vooral door een stijging van de prijs van wijn.

De inzichten verzameld in dit proefschrift geven aanleiding tot een herziening van veelvoorkomende opvattingen over de structuur van de samenleving van de stad Rome. Volgens veel geleerden worstelde de meerderheid van de inwoners van Rome om zichzelf en hun families te voeden. Uit de resultaten van dit proefschrift blijkt echter dat in Rome zelfs slaven kaas en vlees als onderdelen van hun dagelijks rantsoen kregen. De bevindingen van dit onderzoek suggereren dan ook dat het aantal inwoners dat in bittere armoede leefde kleiner was dan tot nu toe werd aangenomen,

en dat in ieder geval sommige segmenten van de bevolking van Rome redelijk welvarend waren op het gebied van voedselconsumptie.